



Gnocchetti dolci



4 persone



1 ora

INGREDIENTI

150 g Miscela Oro Fritti

1 UOVO

30 g burro morbido

50 g zucchero

succo di mezza arancia

scorza grattugiata di 1/2 arancia bio

8 g lievito per dolci

un pizzico di sale

per la finitura:

olio per friggere

zucchero a velo per spolverare

PROCEDIMENTO

Versa tutti gli ingredienti in una ciotola, tranne il succo d'arancia, e inizia a miscelarli, un po' come se fosse una frolla.

Versa pian piano il succo d'arancia e impasta fino a che non ottieni un impasto più malleabile, di consistenza praticamente identica a quello degli gnocchi di patate salati.

Preleva un pezzo di impasto e lavorarlo sul piano di lavoro in modo da ottenere un filoncino.

Ritaglia dei piccoli pezzetti a cui darai la forma di gnocchetti.

Ripeti lo stesso procedimento fino alla fine dell'impasto.

Friggi gli gnocchetti in abbondante olio fino a che non saranno ben gonfi e dorati, facendoli rigirare spesso affinché la doratura sia omogenea.

Adagiali su carta assorbente e poi potrai spolverarli con zucchero a velo.

Buon appetito!